Suma Caffé Plus

Detergente para máquinas de vending dispensadoras de café

Descripción

Suma CafféPlus es un detergente concentrado para eliminar residuos de café, té, cacao y leche en todo tipo de equipos de vending dispensadores de café. También es adecuado para el remojo de elementos desmontables de otros tipos de máquinas de café.

Aplicaciones

Suma CafféPlus es un detergente alcalino especialmente formulado para eliminar residuos de café, té, cacao y leche en todo tipo de equipos de vending dispensadores de café. Su fórmula sin cloro y no corrosiva contiene una mezcla de componentes alcalinos muy efectiva en la limpieza de manchas de grasa, proteína, té y café. Además, el contenido de secuestrantes impide la deposición de incrustaciones calcáreas causadas por aguas duras.

Ventajas

Limpieza eficaz de las manchas de café, té, cacao y leche
Evita las incrustaciones calcáreas en condiciones de aguas duras
Al disolverse de forma inmediata en el agua la limpieza se inicia al momento.
Se enjuaga fácilmente y no deja residuos.
La dosificación resulta muy fácil al utilizar el tapón dosificador de que incorporan las botellas.

Modo de Empleo

Aplicación general:

1. Limpiar y enjuagar la máquina de café siguiendo las instrucciones del fabricante.
2. **Suma CafféPlus** se dosificará al 0.5 - 4.0% según la aplicación concret (ver más abajo) y el grado de suciedad.
3. Utilizar un cepillo si fuera necesario.

Aplicaciones específicas:

Máquinas de vending:

1. Prepare una solución de 1 dosis (20ml) de **Suma CafféPlus** en 4 litros de agua caliente (40-50ºC).
2. Sumergir las partes desmontables de la máquina durante unos 15 minutos
3. Enjuagar con agua limpia.
   Incrementar la concentración de trabajo en elementos muy sucios.

Suma Caffé Plus

Máquinas espresso superautomáticas (se alimentan de café en grano):

1. Para circular por el circuíto de leche utilizar un máximo de 2 dosis (40 ml) por litro de agua.
2. Enjuagar con agua limpia.
   Puede necesitarse una desincrustación periódica.

1. Para el remojo por inmersión de partes desmontables, preparar una solución añadiendo 1 dosis (20ml) de **Suma CafféPlus** en 4 litros de agua caliente (40-50ºC)
2. Dejar en inmersión durante unos 15 minutos.
3. Enjuagar con agua limpia.
   Incrementar la concentración de trabajo en elementos muy sucios.

Termos, contenedores de café, etc.:

1. Llenar el contenedor con agua caliente (40-50ºC) y añadir 1 dosis (20 ml) en 4 litros de agua.
2. Dejar en inmersión durante unos 15 minutos.
3. Enjuagar con agua limpia.
   Incrementar la concentración de trabajo en elementos muy sucios.

Información Técnica

Aspecto	Líquido transparente
pH en solución al 1%	11.6
Densidad relativa (20 ^{o}C)	1.30

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificaciones.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad. Almacenar en los envases originales cerrados. Evitar temperaturas extremas. Restringido a usos profesionales.
En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 915 620 420.

Compatibilidad del producto

Bajo las condiciones de uso recomendadas, **Suma Caffe Plus** se puede utilizar en la mayoría de los materiales comúnmente empleados en loas cafeteras y máquinas de vending. El producto es adecuado para aplicar en metales blandos como el aluminio o el cobre. Tomar precauciones con los elementos de goma o caucho.

Información Medioambiental

Empresa Certificada por Lloyd´s Register con nº 932249 ISO 9001 y nº 653269 ISO 14001.

Diversey España,S.L.
Tirso de Molina, 40 2ª p.
Wtc Almeda Park
08940 Cornellà de LL. (Barcelona)
Centralita: 902 011 106 / Atención al Cliente: 902 010 602
www.diversey.es

© Copyright 2010 Diversey